*Il nostro locale aderisce all’Alleanza Slow Food, un patto fra cuochi e piccoli produttori*

*per promuovere i cibi buoni, puliti e giusti*

 *del territorio e salvare la biodiversità*

*~~IN QUESTO MENU TROVER~~ETE:*

*-MANZO RAZZA PIEMONTESE”LA GRANDA”,*

 *Genola Cuneo*

*I Presìdi sono progetti di Slow Food*

*che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.*

[*www.sfowfood.1t*](http://www.sfowfood.1t/)[*www.fondazionesfowfood.it*](http://www.fondazionesfowfood.it/)

## Antipasti

-Carne piemontese con il Nostro pain brioche (1,3,7)

-Cestino di speck d’anatra con agrumi e misticanza (1)

-Panna cotta di zucca con aceto balsamico e brisee alle noci

 con prosciutto crudo di Parma (1,7,13, 10)

-Carpaccio di cappasanta con cetrioli e salsa olandese

 profumata all’aneto (7,3)

-Gamberi saltati su crema di zucchine e santoreggia (2)

-Gallinella in tempura in guazzetto al lemon grass (8)

# Primi piatti

-Ravioli di scorfano con alga wakame, sugo di datterini

 e polvere di capperi (1,7)

-Caserecci al pesto di pomodori secchi, mandorle e ricotta e

 pesce spada (1,7,13)

-Tagliolini di barbabietola con cipollotto, crema di burrata, guanciale

 e pistacchi (1,7,13)

-Cavatelli al ragù di coniglio e olive taggiasche (1,8)

-Rotolo di pasta, provola e spinaci con crumble al basilico (1,7,13)

# Secondi piatti

-Tagliata di fassona “razza piemontese”con verdure e patate

-Pancetta di maiale al ginepro e rosmarino con agretti e patate novelle

-Filetto di sgombro marinato al cavolo viola con fagiolini al salto

-Centrofolo viola marinato al cocco con salsa alla papaya

 e breunoise di melanzane (13)

-Triglia con insalatina di cetrioli e arancia

1 Portata € 18,00/20,00

 Coperto € 2,00

1. Portat
2. Portat

 € 37,00

€ 47,00

## Un occhio di riguardo

-Terrina di foie grass con composta di cipolla (7-10) € 30,00

-Tartare di gamberi e foie grass (7-2) € 30,00

-Scaloppa di foie grass con frutta caramellata (7-1) € 30,00

-Filetto di manzo al pepe verde (7-1) € 30,00

-Carosello di pesce crudo € 35,00

### Il Menù degustazione del lago

Composizione del lago

 (Lavarello in carpione, tartare di trota salmonata,

 terrina di anguilla, mousse di lucioperca)/

Ravioli di storione con zucchine, pomodorini e bottarga di lavarello / Filetto di salmerino allo zenzero e limone con mandorle

(1-7-3-10-8)

Dessert/ Acqua/Caffè

€ 47,00

### Il Menù degustazione dello chef

Quattro portate di carne o pesce di mare suggerite dallo chef

…con dessert alla carta/ acqua/ caffè

€ 62,00 (vino escluso)

**Il menu degustazione dello chef, viene proposto solo per l’intero tavolo**

**Coperto € 2,0****0**

### Sostanze o prodotti che provocano allergie:

1 cereali contenenti glutine, cioè: grano, avena, farro, kamut

2 crostacei e prodotti a base di crostacei

3 uova e prodotti a base di uova

4 pesce e prodotti a base di pesce

5 arachidi e prodotti a base di arachidi

6 soia e prodotti a base di soia

7 latte e prodotti a base di latte, lattosio

8 sedano e prodotti a base di sedano

9 senape e prodotti a base di senape

10 solfiti, anidride solforosa

11 sesamo e prodotti a base di sesamo

12 lupini e prodotti a base di lupini

13 frutta secca a guscio: mandorle, noci, nocciole, pistacchi

14 molluschi e prodotti a base di molluschi